A ALIMENTAÇÃO E A CULINÁRIA DA IMIGRAÇÃO ITALIANA

Marilda Checcucci Gonçalves da Silva *

Neste artigo apresento os resultados de uma pesquisa[1] que teve por objetivo estudar, com base no conceito de *habitus*[2], os impactos que a vinda de famílias camponesas imigrantes de origem italiana promoveram sobre a produção de alimentos e a culinária da região do Vale do Itajaí/SC. Orientado por esse objetivo mais geral, foram abordados, de forma mais específica, os seguintes aspectos:

- As tradições trazidas desde a região de origem, bem como as inovações introduzidas nas técnicas de plantio, nas espécies plantadas e na dieta alimentar dos colonos imigrantes, em conseqüência do novo meio físico e social;
- A influência mútua, do ponto de vista da alimentação, dos diferentes grupos étnicos presentes na região;
- Os aspectos simbólicos ligados ao ato alimentar, tomando como base seus rituais familiares e comunitários de comensalidade e partilha, suas relações de gênero, e a maneira como a culinária é utilizada enquanto um elemento de identidade.

Para se atingir os objetivos pretendidos, foi realizada uma pesquisa de campo, recorrendo-se à etnografia e à história oral do grupo, através das lembranças retidas na memória das pessoas mais idosas das famílias[3].

O ATO DE COMER

Quase todas as ações, praticadas por um ou mais indivíduos, têm pelo menos dois aspectos: um técnico e outro simbólico. Em relação ao ato de comer, isto não é diferente. Tomando por exemplo a nossa sociedade, o ato de comer pode oscilar desde a pura e simples ação de matar a fome até um conjunto de ações que tenham um significado simbólico, isto é, que diz algo a respeito das pessoas que participam das refeições. Assim, um indivíduo, num intervalo de seu período de trabalho, pode comer de pé, diante de um balcão de um bar, um sanduíche acompanhado de um copo de refrigerante; este ato é quase puramente técnico e visa tão somente a nutrição. Numa refeição comum, de todo dia, numa casa de família, embora tenha o objetivo primordial de alimentar os participantes da mesma, uma série de atos ocorre que nada têm a ver com a eficiência nutritiva dos alimentos tomados; assim, há uma ordem na disposição dos participantes em torno da mesa, ficando o chefe da família numa das cabeceiras. Há ainda uma série de outras regras a serem observadas: não mastigar de boca aberta, não arrotar diante dos outros, não se retirar antes de todos terminarem etc. Se nenhuma dessas regras fosse observada, os participantes da refeição satisfariam do mesmo modo seu objetivo básico, que é se nutrir. Quando se trata de um banquete, as regras a serem obedecidas são ainda em maior número e mais rígidas. O objetivo mesmo do banquete deixa de ser a nutrição dos participantes, para ser a homenagem a uma determinada pessoa ou a comemoração de uma data. Por conseguinte, uma parte das regras a serem obedecidas, durante o ato de comer, constitui ato simbólico que diz alguma coisa a respeito das relações sociais que os participantes mantêm entre si. Os atos simbólicos constituem o aspecto ritual da refeição. Observando-se um grupo de pessoas à mesa de uma casa, pode-se dizer quem é o chefe da família, quem é a criada, quem é a visita, quem é da casa, simplesmente pela maneira de se comportarem em torno da mesa (Leach, 1964: 13).

Ao comer, portanto, o homem constrói regras e sistemas alimentares onde a escolha do que vai ser ingerido não responde somente às necessidades de ordem biológica (à nutrição), mas é impregnada pela cultura. Além de sua dimensão biológica, a alimentação humana é um ato social e cultural em que a escolha e a consumação do alimento coloca em jogo um conjunto de fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica, ligado a uma rede de representações, simbolismos e rituais. De acordo com Lévi-Strauss (1985), a culinária é um meio através do qual a natureza é transformada em cultura.

Catherine Pèrles (apud Maciel, 1996: 06), estabelece uma distinção entre o ato alimentar (no qual o homem não se distingue dos animais no que concerne à nutrição) e o ato culinário, próprio da espécie humana (o homem é o único a cozinhar e a combinar ingredientes). Ao se reportar ao contexto cultural da alimentação no Brasil, Roberto Da Matta identifica uma diferença entre comida e alimento no significado atribuído pelos brasileiros ao ato de se alimentar. A comida

seria não apenas uma substância alimentar, mas também um modo, um estilo e um jeito de se alimentar, definindo não somente aquilo que é ingerido, como também aquele que a ingere.

Além de definir o modo de ser daquele que a ingere, a comida é também comumente utilizada para definir e marcar *identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver.* Em nossas casas, afirma Da Matta:

"...sabemos perfeitamente bem quem gosta do que e como esse alguém gosta de comer alguma coisa. É ato de amor familial e conjugal servir o pai, o irmão, a mulher e os filhos, mas também os subordinados e até mesmo visitantes esporádicos, levando em conta o modo como gostam de comer os ovos, o bife, o arroz, a salada e o feijão. E chegando mesmo ao requinte de saber como as pessoas gostam de ter seus pratos arrumados, arte que a mãe ou a dona-de-casa conduz com precisão, solicitude e enorme paciência. Vovó adora pimenta, papai gosta de carne no ponto, titio só come com o arroz em cima do feijão, dona Maria detesta tomate na sua salada... Os exemplos poderiam ser multiplicados para indicar como a comida define as pessoas e, também, as relações que as pessoas mantêm entre si..." (1986:56)

A comida pode também despertar certas emoções ligadas à memória. Alguns alimentos podem nos levar a lembrar de alguém ou de um lugar, através da dimensão afetiva e prazeirosa a ela ligada pela lembrança. Ela aparece então como um elemento desencadeador que permite não somente ativar a lembrança do distante como rememorar - amenizando ou acentuando a dor da saudade, que é uma dimensão que pode se supor esteja presente na vivência mais imediata do imigrante, dada a sua situação específica de deslocamento no tempo e espaço.

Relacionando e opondo predileção e repugnância, o 'gosto' possui um papel fundamental. Matty Chiva o define como sendo um conjunto de 'sensibilidade e percepção' onde a sensação gustativa traz uma 'dupla conotação - informação e emoção - inscrita num dado contexto sociocultural'. (apud Maciel:1996: 06) O gosto é desta maneira uma construção cultural.

A cultura interfere assim por intermédio de códigos que determinam prescrições e interdições, definindo o que é "comestível" do que não o é, criando tabus alimentares, diferenciando o que é considerado "bom" e "mau", o que é adequado para a criança e o adulto ou mesmo para o homem ou a mulher, construindo dessa maneira uma hierarquia de gosto e ritualizando o ato de se alimentar. Em conseqüência desse processo surge um sistema de valores alimentares que impõe não somente o que é comível ou preferível, mas também como e quando o é. Para Mary Douglas, (apud Maciel, 1996: 6) 'todo indivíduo, formado pela cultura, acede a um universo sensorial que é pré-recortado e pré-avaliado à sua intenção'.

ALIMENTAÇÃO E IMIGRAÇÃO

A questão de delimitar espacialmente uma cozinha não é tão simples como pode parecer à primeira vista. Para além das fronteiras geográficas, que servem de suporte físico, existem implicações de ordem simbólica na delimitação dessas fronteiras que são dadas pela significação atribuída a certos pratos que irão caracterizá-la[4].

No Brasil, de acordo com Da Matta, o "feijão-com-arroz" se constitui como a comida básica do brasileiro e o prato que o unifica. Este prato exprime a sociedade brasileira combinando o sólido com o líquido, o negro com o branco, resultando numa combinação que gera um prato de síntese, representativo de um estilo brasileiro de comer: uma culinária relacional que, por sua vez, expressa uma sociedade relacional, isto é, um sistema onde as relações são mais que mero resultado de ações, desejos e encontros individuais, constituindo-se em verdadeiros sujeitos das situações (1986: 63).

Comida do cotidiano, o feijão-com-arroz assume outro caráter quando acompanhado por outros elementos, tranformando-se num prato que possui um sentido unificador, sendo a feijoada alçada a prato típico nacional. Para Peter Fry (1982), criada na Senzala, a feijoada sofreu um processo de transformação para ocupar este lugar de destaque, o que indica um aspecto da dinâmica da sociedade brasileira, na qual itens culturais criados por grupos dominados são apropriados e domesticados, perdendo assim a capacidade de simbolizar o grupo em questão.

Entretanto, se do ponto de vista culinário estas práticas alimentares unificariam o país, existem também as cozinhas regionais, que apresentam uma grande diversificação devido às variadas condições históricas, culturais e de meio natural existentes no país. Alguns pratos em particular sobressaem-se, ficando associados mais intimamente em suas regiões de origem e a seus habitantes tais como o acarajé e o vatapá à Bahia, baião de dois ao Ceará, arroz com pequi a Goiás, tutu com lingüiça e o queijo à Minas, tucupi e tacacá ao Norte e churrasco ao gaúcho. Esta diversificação é tão significativa que, se alguns pratos regionais são famosos em todo o país, outros são praticamente desconhecidos pelas demais regiões, muitas vezes pelo simples fato de que os ingredientes necessários são exclusivos do lugar de origem (por exemplo, seria um tanto difícil fazer-se uma Caldeirada de Manaus, à base de tucunaré - peixe amazônico - fora de sua região de origem), mas também por razões de ordem cultural que determinam certos hábitos alimentares (Maciel, 1996: 36).

A diversificação também pode operar ainda de um ponto de vista étnico, resultando em uma "cozinha étnica" que pode recortar simbolicamente uma mesma região. Na região em estudo, grupos de etnias diversas elaboram suas fronteiras étnicas utilizando a culinária como um dos itens emblemáticos para construir suas identidades. Ainda que possamos pensar no "café colonial" (refeição que reúne os produtos das colônias), como um item da culinária que unifica as diversas etnias de origem européia em torno de um elemento comum (e que vem sendo utilizado como um recurso turístico), cada um daqueles grupos reivindica para si uma cozinha "típica", marcada tanto por pratos "típicos", como por festas e rituais de comensalidade específicos.

Good (apud Maciel, 1996: 35) chama a atenção para o que ocorreu no processo de colonização da América. Enquanto um conjunto de espécies, gostos e padrões alimentares foi imposto à população colonizada, produtos alimentares próprios do continente americano - antes desconhecidos dos europeus (tais como o milho, a batata, a abóbora, os feijões etc.) - foram introduzidos na Europa e em outros continentes, promovendo importantes transformações alimentares. A expansão européia e a dominação colonial, no que se refere a comidas, apresentou também outros aspectos relacionados com a dominação. Um deles se refere ao caso em que a cozinha do colonizador é adotada pela população local em detrimento das práticas tradicionais ocasionando uma transformação radical em seus hábitos alimentares. Em outros casos, a cozinha do colonizador passa a ser apropriada por certas camadas sociais que a utilizam como um meio de diferenciação social e de manutenção de uma dada hierarquia.

Na constituição de uma cozinha por parte de uma população que emigra, pode-se dizer que ela segue, à semelhança daquela ocorrida num país colonizado, caminhos diversos. As populações que se deslocam (ou foram deslocadas) trazem com elas seus hábitos, costumes e necessidades alimentares, enfim, todo um conjunto de práticas, ligadas àquilo que Bourdieu denomina de *habitus*. Para satisfazê-las, trazem em sua bagagem mudas de plantas, animais e temperos, mas também preferências, interdições e prescrições, associações e exclusões. Mesclando ou acrescentando possibilidades e práticas alimentares existentes na nova terra, criam "cozinhas" com características particulares.

Uma outra possibilidade de alteração no "*habitus*" alimentar acontece no processo de adaptação de um grupo de imigrantes que se desloca de um país para outro, como é o caso da população objeto deste estudo. Ao imigrar, o camponês italiano trouxe consigo mudas de plantas que costumavam ser cultivadas nas suas regiões de origem - situadas no norte italiano – e até mesmo espécies animais, como o bicho-da-seda. Ainda assim, essa população foi obrigada, dado a situação do novo contexto físico, social e geográfico, a substituir o cultivo das espécies originais por outras mais adequadas à produção local, incorporando também práticas e processos das populações locais, como veremos a seguir.

A ALIMENTAÇÃO DOS IMIGRANTES:
DAS REGIÕES DE ORIGEM AO VALE DO ITAJAÍ

O contexto das origens da imigração italiana

De acordo com o relato dos informantes, na região de origem, os imigrantes plantavam o milho, as videiras, criavam animais para a subsistência e cultivavam o bicho da seda. Um dos entrevistados relatou que o avô paterno não queria sair da Itália para vir morar no Brasil. Ele foi obrigado a emigrar, pelo fracasso experimentado na cultura do bicho-da-seda, à qual se dedicava, à semelhança da grande maioria da população camponesa, da região trentina, de onde saiu a maior parte dos imigrantes italianos do Vale. Essa cultura vinha sendo dizimada pela epidemia da *pebrina*[5], apontada por Grosselli (1987), como um dos fatores que acelerou a situação de miséria no campo, responsável pela expulsão dos camponeses italianos. Assim como os outros imigrantes, este senhor foi atraído pelas possibilidades de acesso à posse da terra nas regiões de colonização, reconstituindo desse modo a sua condição social de origem.

A situação descrita sobre as regiões de origem dos imigrantes, no momento anterior à emigração, evidencia que muitas famílias não dispunham de terras e as arrendava dos ricos, plantando e pagando com uma parte do milho que produziam. Outros, não conseguiam produzir o suficiente para a subsistência da família, dada a exiguidade da sua propriedade. Além disto, as terras se localizavam em regiões montanhosas e acidentadas, pouco propícias à agricultura. São também feitas referências às agruras do inverno, que dificultava o cultivo da terra por grande parte do ano. Eles cultivavam a terra por seis meses e nos outros seis, ficavam cuidando dos animais, que eram mantidos no estábulo, em razão do frio. As famílias permaneciam juntas aos animais, para que pudessem se aquecer com o calor que exalava de seus corpos. Durante este período, quase não se fazia nada, nem mesmo lavar roupa e limpar a casa. Ficava-se tecendo meias e blusas com fios de lã. No momento que começava a esquentar, retomavam-se as atividades cotidianas que haviam sido abandonadas temporariamente, sendo comum nesta ocasião, a ajuda entre as famílias e os mutirões.

Através de correspondências enviadas pelo Dr. Blumenau - diretor da Colônia onde se estabeleceram os imigrantes como colonos em sua periferia a partir de 1875 – ficava-se sabendo da existência de "terras boas e produtivas", principal atrativo para os imigrantes. A emigração em grupos, de parentes e amigos, incluía o casal, filhos, irmãos, irmãs, ou os pais.

Observou-se, a partir dos relatos transmitidos aos descendentes, que na impossibilidade de se manterem certas culturas - por não se ter como comercializar ou beneficiar o seu produto - elas se manteriam "por capricho", ou pela satisfação pessoal do seu consumo. Aqui podemos pensar na noção de *habitus*, como estando presente no condicionamento do próprio gosto trazido por estes imigrantes da região de origem. Este é o caso do vinho. Nos locais onde não foi possível a sua produção para o mercado, a sua fabricação foi mantida para consumo da família. São comuns nas lembranças dos descendentes as vinhas dos "nonos" e o cuidado que estes dedicavam às mesmas. O consumo do vinho entre estes imigrantes não deixava de ser também uma forma de amenizar as saudades do vivido, através das sensações gustativas e das emoções a ele ligadas pela lembrança, permitindo desse modo um deslocamento no tempo, para um passado cuja única possibilidade de retorno estava dada pela lembrança (Sayad: 2000). A relação entre comida e memória e as emoções despertadas por esta última mostra-se central na compreensão deste processo.

No município de Ascurra, encontramos

uma família, cujo pai de uma entrevistada, era filho de imigrantes. Ele cultivou o bicho-da-seda durante pouco tempo, apesar de não existir mercado para este tipo de produto. Devido a este fato, antes de 1940, a iniciativa havia deixado de existir.

Estes dados, sistematizados a partir do trabalho de campo, reforçam a constatação feita pelo frei Aléssio Berri, de que, nos primeiros anos após sua chegada à Colônia Blumenau, as principais ocupações dos imigrantes italianos se prenderam ao cultivo daquilo que já conheciam, porque estavam acostumados ao seu cultivo nas suas regiões de origem, tais como os cereais, as videiras e a criação do bicho-da-seda.

Essas experiências não lhes trouxeram resultados satisfatórios, devido a várias dificuldades no beneficiamento e no comércio de alguns produtos, principalmente a industrialização do casulo do bicho-da-seda, que requeria vultosos investimentos em maquinário. O Estado, apesar da insistência do Dr. Blumenau, fundador e diretor da colônia do mesmo nome, onde se inseriram os imigrantes, não se interessou pelo desenvolvimento deste ramo de atividade. A solução, inicialmente encontrada pelos colonos foi, segundo Berri (apud Vicenzi, 1993: 54-55) o cultivo do milho em larga escala.

O processo de adaptação do imigrante

Neste processo de adaptação do imigrante ao novo meio físico, é imprescindível mencionar o papel fundamental desempenhado pelo caboclo. Este constituiu-se em uma figura fundamental, abrindo-lhes o caminho das futuras picadas[6] do novo território, "*ensinou-lhes qual era a melhor palmeira para dar folhas que substituíssem as telhas; os engenhos para pescar; as armadilhas para caçar; os frutos que serviam para a alimentação; todas as madeiras para as construções e as ervas medicinais*" (Silva apud Jamundá, 2001).

Foram os caboclos que, no enfrentamento dos imigrantes europeus com o ambiente desconhecido, ensinaram-lhes a construir as choupanas, a defender-se das intempéries, a conhecer os animais, as estações, as plantas, as épocas certas para as várias plantações, os seus diferentes tipos, ainda que para isso recebessem também a orientação da direção da Colônia. Devido ao conhecimento que eles detinham sobre o meio natural, foram utilizados pela própria direção da Colônia com o objetivo de orientar e adaptar os imigrantes. Este conhecimento fazia parte de um outro *habitus*, produzido na sua relação com a terra e no contato com os índios, como no caso da coivara. Houve desse modo a incorporação de processos novos não somente na maneira de plantar, como nas espécies introduzidas na agricultura, o que irá se refletir na própria cozinha do imigrante. Por se tratar de um tipo de campesinato que irá utilizar-se do trabalho familiar para produzir para si e sua família, ou seja, prioritariamente para a sua subsistência e só secundariamente para o mercado, o ato de alimentar-se estará diretamente ligado para estes imigrantes àquele de plantar, sendo que as modificações introduzidas no cultivo irão se refletir e condicionar o tipo de comida e alimento produzido, bem como a forma de prepará-la. Nesse processo irão vigorar ainda práticas e representações ligadas às suas tradições de cultivo, alimentares e culinárias enquanto camponeses, o que implica por sua vez em visões específicas da natureza, do cosmo e do mundo.

Um aspecto interessante dessas relações fica manifesto numa das práticas que foi de uso frequente entre a população italiana e seus descendentes, qual seja a de pedir aos religiosos – sem excluir os padres-leigos – a benção das plantações, dos animais e dos alimentos. (De Boni & Costa, 1984: 114) Acreditava-se que desta maneira elas se encontrariam protegidas de pragas, secas e infestações de insetos. Este fato, que remonta às práticas do catolicismo popular de cunho agrário que trouxeram consigo da Itália, é aqui recriado e fala das relações entre a natureza e o sagrado.

Festas e Rituais

Os rituais de comensalidade e de partilha[7], sempre se fizeram presente entre os imigrantes europeus e de ascendência européia no vale, tendo assumido diversas modalidades ao longo do tempo e da história do grupo. São de grande importância as festas familiares (casamentos, bodas de casamento, bodas de filhos e filhas que retornam à casa ou comunidade paterna para comemorar seus votos religiosos) para a reafirmação dos valores familiares e das relações de parentesco. As festas são momentos que se abrem pra se saborear alguns alimentos ou pratos que instituem uma brecha definitiva no mundo diário, cotidiano, engendrando ocasiões em que as relações sociais devem ser saboreadas e prazeirosamente compartilhadas e desfrutadas como as comidas que elas celebram. Isto é feito de modo tão intenso, que não se sabe ao final, como sugere Da Matta para esses contextos, se foi a comida que celebrou as relações sociais, estando a serviço delas, ou se foram os elos de parentesco e amizade que estiveram a serviço da boa mesa. Tradicionalmente, nessas comunidades rurais, as comidas são preparadas em ritmo de mutirão e a própria preparação do alimento já se constitui numa festa.

Uma situação interessante, para se analisar o valor simbólico e ritual que assume a comida entre os italianos da região pesquisada, é a da Festa da Sagra. Esta festa, com função similar ao kerb[8] dos teuto-brasileiros, acontecia no dia consagrado à Nossa Senhora das Dores. Cada pequena comunidade tinha a sua sagra. Era um dia em que se faziam comidas especiais, "de festa" como as pessoas se reportam a elas, tais como, "galinha volpeano" (um tipo de galinha recheada), "nhoque" e outras variedades. Na festa, procurava-se reunir os parentes que se haviam dispersado, em conseqüência do processo de migração ocorrido a partir da segunda geração, em decorrência da escassez e do encarecimento do preço da terra na região e da fragmentação da propriedade camponesa, no processo de partilha e herança. Por isto, ela é também referida por muitos, como a "festa dos parentes". Os festejos eram realizados nas casas das várias famílias, estabelecendo-se um rodízio de obrigações recíprocas entre o grupo de parentes. A cada ano, um grupo oferecia a festa ao outro, recebendo-os em

suas casas e festejando o reencontro. Na verdade, este era o momento em que se promovia o reencontro das pessoas das famílias que haviam se afastado das colônias-mães, constituindo-se num momento de congraçamento e reafirmação dos laços de parentesco e dos valores que os identificavam enquanto um grupo étnico, diferenciado de outros e onde se renovava os vínculos de amizade e solidariedade. Na atualidade, algumas modificações foram introduzidas, tendo havido, graças à atuação da Igreja Católica, um deslocamento do centro da festa das casas das famílias para a igreja. A festa, entretanto, continua tendo uma grande importância, tendo se tornado um dos elementos culturais emblemáticos da identidade do grupo e, enquanto tal, sendo utilizado como objeto de atração turística.

São também importantes as inúmeras festas comemorativas de santos venerados em suas regiões de origem na Itália, tendo papel importante no cotidiano das inúmeras comunidades que se formaram ao longo das linhas coloniais do Vale. Estas eram acompanhadas de comemorações de cunho popular, onde se incluía o preparo e consumo de alimentos. Inicialmente, estas festas aconteciam em torno de pequenas capelas ou oratórios, que eram construídas por particulares ou em grupos, em torno das quais giravam as devoções familiares próprias do catolicismo trazido por estes imigrantes e que vigorou nos primeiros anos da imigração destes, antes da chegada dos religiosos europeus que vêm para a região a fim de lhes fornecer assistência religiosa.

A herança européia e a influência alimentar de outras culturas

Na Europa, os camponeses tinham sido deserdados, desde o séc. XVIII, quando os nobres e o clero avançaram sobre as suas terras, tornando recorrente o problema da fome. Na França e em outros países da Europa ocidental, a espoliação dos camponeses foi tanto maior e mais rápida quanto mais rica a região, mais perto das grandes cidades e avançada do ponto de vista das técnicas agrícolas. Nas regiões de pequenas culturas - áreas de montanha, viticultura e policultura silvestre - em geral regiões menos ricas e menos populosas, cujas terras eram menos cobiçadas pelos senhores e pelas pessoas das cidades, a propriedade camponesa resistiu mais (Flandrin, 1998: 536). Além disso, a nobreza rouba-lhes também a área de caça, transformando-a em local de "caçadas" (Montanari, 1998: 295). É neste momento que a dieta alimentar dos camponeses do norte italiano, antes centrada nas carnes e caça, irá ser alterada, passando a estar centrada nos cereais, dentre os quais inclui-se o trigo, como substitutos da dieta e mitigadores da fome. É este novo *habitus* que será trazido para aqui e que irá persistir num primeiro momento da vida dos imigrantes camponeses, na relação destes com o cultivo, as espécies plantadas e a culinária desenvolvida.

É assim que a cultura do trigo e da vinha, culturas "emblemáticas" para os italianos nas regiões de origem, serão aqui desenvolvidas, ainda que o solo e o clima do Médio Vale não sejam favoráveis ao seu cultivo, diferente da situação encontrada no Rio Grande do Sul por colonos da mesma origem. Lembremo-nos ainda, que havia uma preferência dos italianos para emigrarem para a Argentina, devido à presença lá do trigo e do vinho, embora a Argentina na época da vinda dos imigrantes para o sul, já não oferecesse essa possibilidade, por ter iniciado antes a sua política de colonização e por uma predominância do latifúndio (Scarano, 1987: 379).

Resta considerar ainda que, se o pão e o vinho voltam à moda na Europa medieval, isso se deve também, à afirmação do cristianismo como a religião oficial do império. É evidente que, no plano dos valores alimentares, o cristianismo é o verdadeiro herdeiro do mundo romano e de suas tradições. O pão, o vinho e o óleo - que, de certo modo simbolizam o mundo mediterrânico - tornaram-se sagrados pela liturgia cristã. São instrumentos indispensáveis para o trabalho dos pregadores da nova fé (Montanari, 1998: 280).

O hábito do vinho trazido da Itália, onde seu uso era intenso pelos camponeses permanece, portanto, aqui entre as famílias de origem italiana. Aliás, é muito interessante que o seu uso se mantenha como um elemento central nos rituais de comensalidade, presente entre os imigrantes de origem italiana e os seus descendentes, sendo consumido por ocasião das festas religiosas e profanas. Mesmo na atualidade, a Festa da Sagra de origem italiana está associada emblematicamente ao vinho, diferente da Octoberfest, de origem alemã, onde a cerveja é a bebida emblemática. Assim, o vinho e o pão irão permanecer como parte importante da dieta italiana. A dificuldade inicial de se produzir e ter acesso ao trigo fará com que o pão seja feito frequentemente com o milho e outros cereais, ou mesmo com a mistura de legumes e tubérculos produzidos no lote colonial.

A polenta, central na dieta dos italianos do Vale, constitui-se em seu alimento emblemático, do mesmo modo que a batata o é para o de ascendência alemã. Nesse processo de adaptação do italiano, também ocorreu a introdução de novas técnicas no plantio, como a cultura do arroz irrigado, que vai substituir com sucesso o cultivo do arroz plantado em locais secos, que à semelhança dos caboclos, era até então praticado pelos imigrantes de origem alemã que os precederam no processo de colonização do Vale.

Para os camponeses italianos do Vale, o milho será um elemento de fundamental importância na sua dieta. Sendo um produto oriundo da América já era conhecido pelos camponeses europeus, e constituía a base da sua alimentação, no momento anterior à sua saída da Itália. Seu uso foi responsável pela epidemia de pelagra, doença provocada pela falta de vitamina PP, que se alastrou entre a população camponesa do campo italiano, no período anterior à sua imigração para o Brasil. A doença se devia ao fato da dieta do italiano desta época estar quase restrita aos produtos do milho e seus derivados como a polenta, tendo sido esta a principal refeição do casal camponês colono, durante muito tempo. São frequentes as referências feitas pelos depoentes a uma panela que foi trazida e utilizada especificamente para o seu preparo durante os primeiros anos, sendo mantida dependurada por correntes ao teto da

A inexistência de produtos da dieta italiana de origem ou de ingredientes da culinária fez com que se tornasse uma prática frequente a sua substituição por produtos e ingredientes produzidos pela agricultura brasileira, graças à iniciativa das mulheres, que são as responsáveis pela alimentação da família e vão realizar o aproveitamento destes produtos, ou incorporar maneiras no seu preparo e uso. Também na conservação das carnes e alimentos, quando ainda não se dispunha de geladeiras.

Depois de conhecerem e aprenderem as técnicas e espécies locais através da ajuda de brasileiros e caboclos, os imigrantes começaram o plantio do milho, arroz, café, aipim, batata-doce, amendoim, taiá[9] e verduras para o consumo doméstico. O milho para alimentação da família, para alimentar os animais e para o mercado; o leite cuja ordenha da manhã era reservada para a família e somente a restante era vendida aos laticínios, normalmente em mãos dos alemães. Posteriormente, o fumo substitui o milho na venda para o mercado. As arrozeiras, introduzidas pelos italianos, vindos da Lombardia, onde se cultivava o arroz irrigado, vão ser ainda preferidas ao fumo.

Usados para a subsistência da família, os animais cuidados eram algumas vacas, um máximo de quatro, alguns porcos e algumas galinhas. Pelo menos uma das vacas era trazida pela esposa por ocasião do casamento e formação do grupo doméstico, ocasião em que a filha a recebia como parte do "dote" do pai, ou herança. A criação de porcos já era uma prática recorrente entre os camponeses italianos europeus, sendo muito importante para a subsistência das famílias e o toucinho era a gordura mais usada tanto nas regiões da Europa central e setentrional quanto nos campos mediterrâneos (Cortonesi, 1998: 419).

Entretanto, esta não foi a situação dos primeiros anos. Os hábitos alimentares dos colonos alemães, os primeiros a chegarem na Colônia Blumenau de então, diferiam daqueles a que eles estavam acostumados na velha Europa. O pão de trigo ou de centeio, a batata inglesa e os legumes diversos constituíam na Europa, a base normal de alimentação do camponês ou do citadino. Em Blumenau, o trigo e o centeio foram substituídos pela farinha de milho ou de mandioca; a batata inglesa, pelo aipim ou pelo palmito; os legumes, só quando as roças não eram prejudicadas pelas enchentes ou pelas geadas é que apareciam na mesa. Leite, ovos, queijo, linguiça e carne fresca foram luxo, que só após alguns anos de trabalhos incessantes e com o desenvolvimento da lavoura e da pecuária passaram a integrar o cardápio do colono (Ferraz, 1950: 148).

Uma publicação intitulada "Contos de um velho colono blumenauense", no almanaque 'Volkbote' (Mensageiro da paz) para o ano de 1903, informa que: 'Quase não havia cereais, a não ser o feijão, plantas bulbosas, das quais agora há tanta abundância, foram importadas aos poucos, com dificuldades e muitas despesas das colônias mais antigas, de outras Províncias e até da Europa. Verificou-se o mesmo fato, com as mudas e sementes de legumes e flores. Açúcar, farinha de trigo e arroz, eram contados entre os artigos de luxo.' (Ferraz, 1950: 150)

Distribuição do alimento na família

Um outro aspecto a considerar sobre o sistema alimentar desenvolvido pelos imigrantes italianos diz respeito à distribuição dos alimentos na família. Esta ocorre de forma diferenciada entre os sexos, sendo destinados os melhores pedaços das carnes e aves para o marido, em detrimento da esposa e dos filhos. Klaas Woortman (1986: 109-110) interpreta esse fato como sendo decorrente da relação entre alimento e trabalho que é mantida pelo grupo. É esta relação que constrói ideologicamente a figura do "pai de família". No plano ideológico é o pai que trabalha, os outros "ajudam". É, portanto, em função do trabalho que se organiza a alimentação da família: a organização alimentar refletiria a organização social da família. Crianças e mulheres, se bem que devam comer, não necessitam tanto dela como os adultos, havendo carência na alimentação são estes que ficam prejudicados.

Entretanto, isto não significa uma ausência ou um menor dispêndio de energia no trabalho realizado pelas mulheres. Ele é descrito como sendo muito duro para os dois sexos. Arlene Renk (1990) chama atenção para o fato de que, as mulheres, nos primeiros tempos da imigração realizavam trabalhos considerados como de homem, dessa maneira alterando temporariamente as fronteiras que delimitavam os papéis de gênero. Entretanto, a recíproca não é verdadeira, não havendo um trânsito do homem de maneira tão marcante no espaço doméstico, ainda que alguns homens ajudassem no serviço da casa, quando eram crianças, antes de começarem a trabalhar na roça com o pai.

CONCLUSÕES

Ao comer, o homem constrói regras e sistemas alimentares em que a escolha do que vai ser ingerido não responde apenas às necessidades de ordem biológica (à nutrição), mas é impregnada pela cultura. Além de sua dimensão biológica, a alimentação humana é um ato social e cultural, na qual a escolha e a consumação do alimento coloca em jogo um conjunto de fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica ligado a uma rede de representações, simbolismos e rituais (Maciel, 1996: 6). Neste artigo buscamos saber o que acontece quando uma população camponesa emigra, com o seu sistema alimentar, as suas práticas e representações ligadas a esse sistema, quando em contato com um novo meio físico e social.

Os imigrantes italianos trouxeram consigo um *habitus* alimentar que incluía toda uma tradição ligada à sua inserção no campo enquanto camponeses, o cultivo de uma comensalidade e de relações de gênero, bem como de um gosto, que irá se manter e refletir na dieta dessa população, ainda que uma vez aqui ela seja parcialmente transformada, tendo em conta a necessidade de sua adaptação ao novo meio e recursos disponíveis. Isto acontece nas práticas de cultivo de certos itens da dieta, no consumo e na maneira de preparar os alimentos, assim como nos hábitos e normas para consumi-los, formando um

sistema alimentar que os diferencia de outros grupos e irá ser por eles manipulado como forma de marcar a sua diferença frente aos outros grupos presentes na região. Evidenciou-se também, como tem observado alguns autores, que a alimentação é um dos últimos itens da cultura de um grupo de imigrantes a se apagar dos seus hábitos e memória.

** Marilda Checcucci Gonçalves da Silva é Antropóloga, Professora da FURB e Pesquisadora do Instituto de Pesquisas Sociais da FURB e do Centro de Memória da UNICAMP.*

NOTAS

1) Tal pesquisa insere-se num projeto mais amplo que tem por objetivo geral o estudo das características histórico-culturais imprimidas à alimentação e à culinária que se desenvolveu na região do Vale do Itajaí - situada a nordeste do Estado de Santa Catarina - com o processo de colonização que se iniciou através da imigração de grupos familiares camponeses de origem européia. Inicialmente, a região que era ocupada por populações originárias, recebeu camponeses de origem alemã na Colônia Blumenau, que foi fundada em 1850. Posteriormente (1875), um número significativo de famílias de origem italiana é nela instalado. A estes dois grupos majoritários, vêm se somar grupos de outras origens, incluindo-se os poloneses, que também estão sendo estudados.

2) Bourdieu (1972) propõe o conceito de *habitus* como o elemento de intermediação entre a estrutura social e a prática dos agentes. Definido como um sistema socialmente constituído de disposições, tendências e matrizes de percepções, ele é concebido como o produto da interiorização das estruturas objetivas. Ao mesmo tempo, enquanto princípio que produz e confere sentido às práticas características de um grupo de agentes, o habitus tenderá a reproduzir as estruturas externas das quais é, em última instância, o produto.

3) Utilizou-se também fontes da cultura material, tais como artefatos ligados à culinária e alimentação, bem como registros sobre a culinária e dados de arquivos. Recorreu-se ainda ao uso da fotografia como ativadora da memória e uma das fontes de dados. Foram realizadas 12 entrevistas em profundidade, com pessoas de descendência italiana, moradoras das localidades de Ascurra, Ribeirão São Paulo, Rodeio e Blumenau. A pesquisa contou com a colaboração da aluna Leonilda Weslling, que dispôs de uma bolsa PIBIC/CNPq.

4) O alimento não delimita apenas territórios físico-geográficos, mas também territórios sociais e do imaginário: conhecer ou não um universo culinário específico significa pertencer ou não a certas categorias sociais.

5) Doença surgida no Trentino, no ano de 1859, que matava o bicho-da-seda e em poucos anos dizimou a produção de casulos.

6) O termo picada, ou linha, designa uma vizinhança rural, com sua igreja, escola e casa comercial. Originalmente, era uma picada aberta na mata, ao longo da qual se dispunham os lotes de cada colono. A picada tornou-se o padrão tradicional de organização espacial e social dos colonos (Woortmann, 1995).

7) Os rituais de comensalidade e partilha caracterizam-se por um tipo de fazer que obedece a normas e comportamentos previstos, aceitos e reconhecidos por todos, situação que permite a observação de aspectos diversos que implicam em relações sociais e expressam valores e julgamentos (Maciel, 1996: 36).

8) Festa em homenagem ao santo padroeiro da comunidade, no caso dos católicos, ou como celebração da data de fundação da igreja local,no caso dos evangélicos (Woortmann,1995:160).

9) Planta também denominada taioba, originária da América tropical e muito cultivada como alimento, comendo-se tanto a folha picada e cozida à maneira do couve, quanto o rizoma, amiláceo e mucilaginoso, depois de cozido.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BERRI, Aléssio
(1993) *Imigrantes italianos criadores de riqueza* - Blumenau, Fundação Casa Doutor Blumenau.

BOURDIEU, Pierre
(1972) *Esquisse d'une théorie de la pratique.* Genève, Ed. Droz.

CORTONESI, Alfio
(1998) «Cultura de subsistência e mercado: a alimentação rural e urbana na baixa Idade Média». In: FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (orgs.). *História da Alimentação.* São Paulo, Estação Liberdade.

DA MATTA, Roberto
(1986) *O que faz o brasil, Brasil?* Rio de Janeiro, Rocco.

DE BONI, Luís & COSTA, Rovílio
(1984) *Os Italianos do Rio Grande do Sul.* Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes/ Caxias do Sul: Universidade de Caxias/ Porto Alegre: Correio Riograndense.

FERRAZ, Paulo Malta
(1950) "Como viveram os primeiros colonos". In: *Centenário de Blumenau.* Blumenau, Comissão de Festejos.

FLANDRIN, Jean-Louis
(1998) "Os tempos modernos". In FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (orgs.). *História da Alimentação.* São Paulo, Estação Liberdade.

FRY, Peter
(1982) *Para inglês ver.* São Paulo, Zahar.

GROSSELLI, Renzo Maria
(1987) *Vencer ou morrer: camponeses trentinos (vênetos e lombardos) nas florestas brasileiras.* Florianópolis, Editora da UFSC.

LEACH, Edmond R.
(1964) *Political Systems of Highland Burma: a Study of Kachin Social Structure.* Boston, Beacon Press.

LÉVI-STRAUSS, Claude
(1985) "Le Triangle Culinaire". In: *ARC,* nº 26.

MACIEL, Maria Eunice e TEIXEIRA, Sérgio Alves (orgs.)
(1996) *Horizontes Antropológicos: Comida.* Porto Alegre, Programa de Pós-graduação em Antropologia Social, Ano 2, nº 4.

MONTANARI, Massimo
(1998) "Os camponeses, os guerreiros e os sacerdotes: imagem da sociedade e estilos de alimentação". In: FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (orgs.). *História da Alimentação.* São Paulo, Estação Liberdade.

MONTANARI, Massimo
(1998) Romanos, bárbaros, cristãos: na aurora da cultura alimentar européia". In: FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (orgs.). *História da Alimentação.* São Paulo, Estação Liberdade.

RENK, Arlene
(1990) *A luta da erva: um ofício étnico da nação brasileira no Oeste Catarinense.* Rio de Janeiro, UFRJ, dissertação de mestrado, (mimeo).

SAYAD, Abdelmalek
(2000) "O retorno: elemento constitutivo da condição do imigrante". In: *Travessia - revista do migrante.* Publicação do CEM, Ano XII, número especial, jan-abr.

SCARANO, Julita
(1987) "A família e a mulher na imigração italiana em São Paulo". In: *Emigrazione europee e popolo brasiliano.* Centro Studi Emigrazione, Roma.

SILVA, Marilda Checcucci G. da
(2001) *Imigração Italiana e Vocações Religiosas no Vale do Itajaí.* Coleção Tempo e Memória, nº16. Campinas, Editora da UNICAMP, CMU / Blumenau, Editora da FURB.

WOORTMAN, K.
(1986) "A comida, a família e a construção do gênero feminino". In: *Dados - Revista de Ciências Sociais.* Rio de Janeiro, Vol. 29, nº 1.

WOORTMANN, Ellen.
(1995) *Herdeiros, parentes e compadres.* São Paulo: Hucitec/Brasília, Edunb.